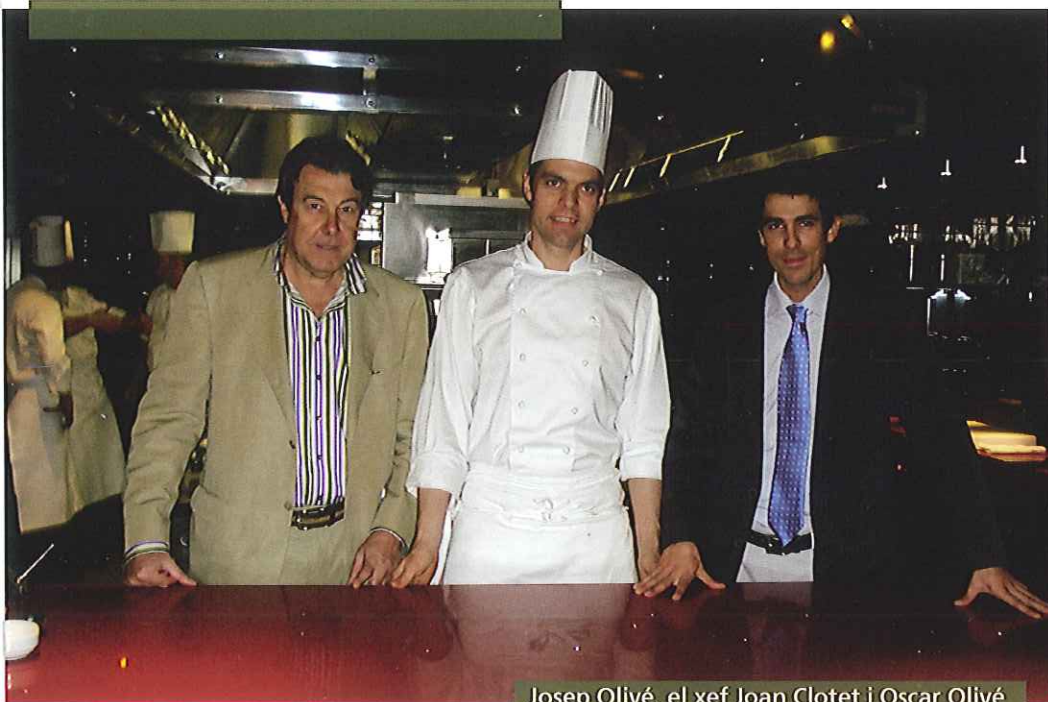


# Josep Olivé obre el restaurant Tuset



Josep Olivé, el xef Joan Clotet i Oscar Olivé

**R**ecentment s'ha inaugurat el nou restaurant del grup Corest Slow Foods, propietat de Josep Olivé, a la ciutat de Barcelona. Es tracta del restaurant Tuset, que ocupa l'espai de l'emblemàtic restaurant Ren, que va obrir les seves portes el 1954 i va tancar el juliol de 2007. Amb aquest nou establiment, situat a la cantonada del carrer Tuset i la Travessera de Gràcia de Barcelona, el grup ja disposa de cinc restaurants a la ciutat juntament amb L'Olivé, Barceloneta, Paco Meralgo i Vinya-roel. El nou establiment segueix la filosofia d'aquest grup de restauració i ofereix una gastronomia basada en productes de qualitat i en l'autèntica cuina tradicional catalana. El nou Tuset, dirigit per Oriol Olivé, fill de Josep Olivé, vol convertir-se en un referent de la bona gastronomia a la ciutat i reprendre la història que durant més de 50 anys va escriure el restaurant Ren, amb l'actualització del restaurant als temps actuals. Tuset és un restaurant obert, on tot es veu i no hi ha res amagat. Té una superfície de 700 metres quadrats i està concebut com una gran cuina. Així doncs, tant la cuina com la càmera de fred —on es guarden els productes frescos— estan a la vista dels comensals i comparteixen espai amb la zona del menjador. El restaurant Tuset té capacitat per a unes 170 persones. La reforma del local ha permès eliminar la característica marquesina del restaurant Ren i l'espai guanyat acull ara una terrassa amb

capacitat per a unes 45 persones i que està oberta des del maig fins al mes d'octubre. El nou restaurant ha estat pensat per convertir-se en un lloc elegant, modern i obert. Precisament, per això, el grup ha tornat a confiar en la dissenyadora d'interiors Estavella Salietti per aconseguir un efecte de modernitat i al mateix temps de calidesa. L'espai de 700 metres quadrats, dominat pel color gris i la fusta, acull diverses zones: dos grans menjadors, un espai al centre on es cuina i menja al mateix temps sobre unes taules de roure tractat a mà, de 12 cm de gruix, la cuina amb una gran campana extractora, la càmera de fred on es guarden els productes frescos i que és una gran caixa de cristall i la cava de vins. Les propostes del restaurant Tuset ens acosten a l'autèntica cuina tradicional catalana sense sofisticacions. Per això, el restaurant ha confiat en el cuiner Joan Clotet per a l'elaboració dels plats. Entre algunes de les creacions que es poden trobar a la carta, destaquen des de l'amanida d'espínacs frescos o sopa freda de tomàquet amb pesto i mascarpone, fins a plats antics recuperats com la romescada de rap i gamba fresca o budell de bacallà amb cigrons. Plats tradicionals i actualitzats, amb productes excel·lents i respectant els punts de cocció. El restaurant Tuset també ofereix una carta d'uns 130 vins, entre els quals hi trobem una gran varietat de qualitat i denominacions d'origen.



**Tuset. Tuset, 27 Barcelona. Horari: 13.00 a 16.00 i 20.30 a 24.00. Obert tots els dies de l'any. Telèfon: 93 200 91 29.**